INGREDIENTES

- **1** lb de camarones de tamaño jumbo, limpios y desvenados (solo deja la cola)
- **1** taza de chorizo español Cantimpalo (aprox. 4 porciones cortadas en rueditas)
- **1** pimiento morrón rojo picado en cubitos
- **1** pimiento morrón verde picado en cubitos
- **1** pimiento morrón amarillo picado en cubitos
- **1/2** taza de aceitunas españolas rellenas con pimiento
- **2** dientes de ajo picados finamente
- **2** tazas de arroz de grano largo precocido
- **3** tazas de agua caliente
- **2** tazas de chícharos verdes pequeños (pueden ser congelados)
- **2** sobrecitos para cocinar arroz amarillo
- **1** cucharadita de aceite de oliva español
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Comienza friendo el chorizo en una sartén grande o en una paellera. Cuando esté el chorizo doradito saca y conserva en un plato aparte.
2. Quita un poco de la grasa del chorizo y en esa grasita fríe rápidamente los camarones. no los dejes mucho tiempo para evitar cocerlos demasiado. Saca los camarones de la sartén y conserva en un plato aparte.
3. Agrega el aceite de oliva y sancocha el ajo picado con la combinación de chiles morrones picados, agrega el arroz, el chorizo frito, y el agua. Sazona con los cubitos para cocinar arroz amarillo, la sal y la pimienta, revuelve con una palita, baja el calor y tapa.
4. Deja que el arroz se cueza de 20 a 30 minutos, cuando esté casi listo agrega los camarones y los chícharos y vuelve a tapar la sartén por unos minutos a fuego lento. Sirve caliente acompañado de una rica ensalada verde.

© 2026 ®/TM General Mills Reservados todos los derechos